



---

*Infecciones y exposiciones por *Campylobacter* entre los empleados de una planta procesadora de aves de corral — Virginia*

*Marie A. de Perio, MD*

*John D. Gibbins, DVM, MPH*

*R. Todd Niemeier, MS, CIH*

---

Informe sobre la evaluación de riesgos para la salud

HETA 2011-0058-3157

Abril del 2012

Departamento de Salud y Servicios Humanos  
Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades  
Instituto Nacional para la Seguridad y Salud Ocupacional



**El Instituto Nacional para la Seguridad y Salud Ocupacional (NIOSH) recibió una solicitud de una evaluación de riesgos para la salud por parte de representantes de una planta procesadora de aves de corral en Virginia. La petición se hizo con referencia a infecciones por *Campylobacter* que pueden causar enfermedades diarreicas en los empleados, especialmente entre los que trabajan en el área donde se cuelgan los pollos vivos en la línea.**

## ¿Qué hizo NIOSH?

- Visitamos la planta en mayo del 2011.
- Observamos las prácticas de trabajo y entrevistamos a 88 empleados.
- Revisamos los registros de la oficina del funcionario médico de la planta.
- Evaluamos el sistema de ventilación del área donde se cuelgan los pollos vivos.
- Revisamos el programa de evaluación del agua para analizar el nivel de cloro.
- Revisamos el programa de evaluación de restos de pollos para detectar *Campylobacter*.
- Revisamos los registros de casos de infecciones por *Campylobacter* en la planta.

## Hallazgos de NIOSH:

- Encontramos 29 casos confirmados de infecciones por *Campylobacter* en los empleados de la planta durante 3 años y medio.
- La mayoría de los empleados infectados habían trabajado en la planta por menos de un mes, trabajaban en el área donde se reciben o cuelgan los pollos vivos en la línea y residían en un centro alternativo de rehabilitación.
- Muchos empleados notificaron haber tenido diarrea en algún momento entre enero y mayo del 2011. Muchos no reportaron su enfermedad al personal de la planta.
- Los ductos de ventilación del área donde se reciben los pollos vivos estaban situados en el área por encima de la cabeza de los empleados. Los ductos dirigían el aire desde arriba hacia la correa de transporte situada abajo. Esto puede propagar la contaminación.
- Los niveles de cloro en los enfriadores que se habían registrado en la planta estaban dentro de los requisitos de la USDA.
- Los empleados tuvieron que comprar algunos equipos de protección personal (PPE).

### ***Lo que pueden hacer los gerentes:***

- Reducir la contaminación por *Campylobacter* en la planta mediante una mejor higiene y la implementación de otros controles de ingeniería. Al implementar estos esfuerzos se debe prestar atención inicial al área donde se cuelgan los pollos vivos en la línea.
- Considerar redirigir el flujo de aire de los ductos de ventilación en el área donde se cuelgan los pollos vivos hacia áreas alejadas de las aves. Este cambio debería reducir la posibilidad de propagar la contaminación.
- Mejorar la capacitación de los empleados sobre el lavado de manos y el uso de PPE.
- Proporcionar a los empleados todos PPE que necesiten para realizar su trabajo sin costo alguno.

### ***Lo que pueden hacer los empleados:***

- Lavarse las manos antes y después de trabajar, de los descansos, de fumar, de tocar los pollos y productos avícolas y de usar PPE.
- Utilizar PPE de acuerdo a las instrucciones.
- Notificar a la oficina del funcionario médico de la planta si tiene diarrea.

En febrero del 2011, recibimos una solicitud de representantes de la compañía de una planta procesadora de aves de corral en Virginia para realizar una evaluación de riesgos para la salud (HHE). La petición era concerniente a infecciones por *Campylobacter* en los empleados, especialmente los que trabajaban en el área donde se colgaban los pollos vivos en la línea de la planta.

Durante nuestra visita a la planta en mayo del 2011, revisamos los procedimientos laborales y materiales de capacitación de los empleados, así como los registros de la oficina del funcionario médico de la planta. Investigamos datos adicionales sobre el sistema de ventilación de la planta y su programa de muestreo ambiental del cloro y la bacteria *Campylobacter*. También entrevistamos a 88 empleados y observamos las prácticas de trabajo. Revisamos los casos confirmados de infecciones por *Campylobacter* en empleados de la planta.

**Los investigadores de NIOSH examinaron la ocurrencia de infecciones por *Campylobacter* en empleados de una planta procesadora de aves de corral. Identificamos 29 casos de infecciones por *Campylobacter* en empleados, confirmados mediante pruebas de laboratorio, durante un periodo de 3 años y medio. Con base en las entrevistas de los empleados, las enfermedades gastrointestinales parecen ser comunes, pero no siempre son reportadas.**

Identificamos 29 casos de infecciones por *Campylobacter*, confirmados mediante pruebas de laboratorio en empleados, durante un periodo de 3 años y medio. La mayoría de esos empleados trabajaban en el área donde se cuelgan los pollos vivos en la línea, habían trabajado en la planta por menos de un mes antes de que aparecieran los síntomas y residían en un centro alternativo de rehabilitación (un programa de rehabilitación operado por el Departamento Penitenciario de Virginia). También encontramos que aproximadamente el 15% de más de 3,000 consultas a la oficina del funcionario médico de la planta desde enero del 2011 hasta septiembre del 2011 fueron por síntomas gastrointestinales. Además, casi un tercio de los 88 empleados entrevistados notificaron haber estado enfermos con síntomas gastrointestinales en el periodo de 5 meses anterior a la entrevista y menos de la mitad de esos empleados reportaron su enfermedad a funcionarios de la planta. Por lo tanto, las enfermedades gastrointestinales fueron bastante frecuentes, pero parece que no se reportaron en su totalidad. El que a los empleados no se les pagara por los días de ausencia por razones médicas puede haber cumplido un papel en la poca notificación. Entre todos los empleados, aquellos que trabajaban en las áreas donde se reciben y cuelgan los pollos vivos parecen haber sido los más afectados por las enfermedades gastrointestinales. También notamos que las prácticas de higiene de las manos y el uso de equipo de protección personal (PPE) no son constantes; estas observaciones coinciden con las prácticas de higiene autorreportadas por los empleados entrevistados. Los empleados también indicaron tener que pagar por ciertos PPE.



---

## RESUMEN (CONTINUACIÓN)

Observamos que el sistema de ventilación tenía 20 ductos de suministro de aire situados en el área por encima de la cabeza de los empleados que trabajan en el sector donde se cuelgan los pollos vivos. Estos ductos dirigían el aire hacia abajo en un ángulo orientado hacia la correa transportadora donde se colocaban los pollos antes de que los engancharan en la línea. Esto podría haber causado la posible aerosolización o propagación de la contaminación desde las aves hasta los trabajadores situados en el área donde se cuelgan los pollos vivos. Los niveles de cloro en el agua de los enfriadores de inmersión, de acuerdo a los registros de la compañía, estaban dentro de los requisitos de la USDA de 20–50 ppm.

Existe un riesgo para la salud de infecciones por *Campylobacter* en esta planta. Se deben intensificar los esfuerzos para reducir la contaminación por *Campylobacter* en la planta, en particular en el área donde se reciben y cuelgan los pollos vivos en la línea. Dichos esfuerzos deben incluir una mejor higiene y el uso apropiado de otros controles de ingeniería, como la redirección del flujo de aire de los ductos en el área donde se cuelgan los pollos vivos, de tal manera que el aire se dirija lejos de las aves. También se debe mejorar la capacitación y el cumplimiento de las normas de higiene de las manos, así como del uso de PPE.

Palabras clave: NAICS 311615 (Proceso avícola, procesamiento de aves de corral, procesamiento de pollos), *Campylobacter*, campilobacteriosis, infección, procesamiento avícola, procesamiento de aves de corral, procesamiento de pollos, diarrea, gastrointestinal, fuerza laboral hispana, trabajadores hispanos.